

MENUS DU 02/12/2024 AU 06/12/2024

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

	Lundi 02/12/2024	Mardi 03/12/2024	Mercredi 04/12/2024	Jeudi 05/12/2024	Vendredi 06/12/2024
Entrée	Betteraves cuites BIO à la vinaigrette	Roulade de volaille		Salade coleslaw	Ciselée d'iceberg
Plat	Blanquette à l'émincé végétal BIO	<ul style="list-style-type: none"> • Jambon grillé* Crêpe au fromage 		Brandade de légumineuses aux pdt BIO(PC)	Poisson doré au beurre
Accompagnement	Coquillettes BIO au beurre	Carottes BIO			Brocolis à la crème
Laitage	Saint-Môret BIO	Petit louis tartine		Brie à la coupe	Velouté fruits
Dessert	Pomme bio	Compote de pommes et abricots		Nappé au caramel	Gâteau chocolat et poires base oeufs BIO

* = Plat avec du porc

MENUS DU 09/12/2024 AU 13/12/2024

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

	Lundi 09/12/2024	Mardi 10/12/2024	Mercredi 11/12/2024	Jeudi 12/12/2024	Vendredi 13/12/2024
Entrée	Salade haricots verts vinaigrette balsamique	Salade de pomme de terre		Carottes rapées BIO et maïs	Chou blanc à la vinaigrette
Plat	• Sauté de porc* à la dijonnaise Roulé au fromage	• Escalope viennoise Poissonnette		Quenelle nature BIO sauce Aurore	Haché de cabillaud à l'oseille
Accompagnement	Lentilles BIO LOCAL	Printanière de légumes aux carottes BIO		Riz BIO	Purée de courges
Laitage	Tomme grise à la coupe	Fromage blanc		Croq'lait BIO	Petit nova aromatisé
Dessert	Kiwi	Pomme cuite à la gelée de groseille		Clémentine BIO	Gâteau au yaourt maison à base d'oeufs BIO

* = Plat avec du porc

MENUS DU 16/12/2024 AU 20/12/2024

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	Lundi 16/12/2024	Mardi 17/12/2024	Mercredi 18/12/2024	Jeudi 19/12/2024	Vendredi 20/12/2024
Entrée	Betteraves cuites BIO à la vinaigrette	Taboulé à base de semoule BIO		Salade multifeuille	Rillettes maison de petits légumes au fromage frais
Plat	Sauce italienne à l'égréné végétal BIO	Colin façon fisch & chips		<ul style="list-style-type: none"> • Rôti de porc* à la provençale Nugget's de maïs 	<ul style="list-style-type: none"> • Aiguillettes de poulet sauce suprême Beaufilet de colin sauce à la bisque de homard
Accompagnement	Torsades BIO	Chou fleur à la mimolette		Petit pois	Pommes dauphines
Laitage	Saint-Môret BIO	Rondelé nature		Vache picon	Yaourt BIO à la vanille
Dessert	Orange bio	Compote de pommes et de fraises		Pomme bio	Bûchette pâtissière au chocolat & papillottes

* = Plat avec du porc